

GRATIN DE GNOCCHI À LA FARINE DE DRÊCHE ET FOURME D'AMBERT

Les ravioles et
gnocchi à poêler



Nb. portions
2



Préparation
15MIN



Cuisson
25MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de gnocchi à la farine de drêche 300g Comptoir du Pastier
- 10g de beurre
- 1càs rase de farine
- 200mL d'eau ou de bouillon
- 50mL de crème liquide
- ½ botte d'oignon frais (2 pièces)
- 80g de fourme d'Ambert
- 25g de noix
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation de la sauce

- Laver les oignons frais. Emincer les en séparant le blanc et le vert.
- Couper la fourme en dés et concasser les noix.
- Dans une casserole, faire suer le blanc des oignons avec le beurre pendant 5 min.
- Ajouter la farine, mélanger. Ajouter l'eau et remettre sur le feu en mélangeant régulièrement avec un fouet jusqu'à épaississement.
- Ajouter la crème et la moitié de la fourme en dés : chauffer à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que le fromage fonde.
- Assaisonner en salant et poivrant.

Préparation du gratin

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un plat à gratin de taille 20x20 environ, disposer les gnocchi à la drêche et le vert des oignons.
- Napper de la sauce et mélanger.
- Parsemer du reste de fourme en dés et des noix concassées.
- Enfourner pour 25 min. Si besoin, passer sous le grill les 2 dernières minutes.
- Servir immédiatement.